

# GUIA PRACTICA: PARA INICIAR UN NEGOCIO GASTRÓNOMICO EN CHILE



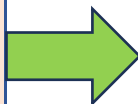
ASEGAL B&F - Asesorías en Seguridad Alimentaria  
Información obligatoria en el etiquetado nutricional de alimentos

Si sueñas con abrir tu restaurante, food truck, cafetería o pastelería en Chile, es clave conocer los pasos y requisitos que exige la normativa chilena. Aquí te resumo TODO lo esencial para que partas bien y evites problemas.

## ✓ 1. Define tu modelo de negocio

Antes de cualquier trámite, ten claridad sobre:

- **Tipo de negocio:** restaurante tradicional, cafetería, dark kitchen, food truck, etc.
- **Público objetivo:** ¿quiénes serán tus clientes?
- **Propuesta de valor:** ¿qué te hace diferente?
- **Carta de productos y precios** aproximados.
- **Proyecciones de inversión** inicial y estimación de gastos.



Esto te servirá para elaborar un plan de negocio sólido y postular a eventuales fondos o créditos.

## ✓ 2. Formaliza tu emprendimiento

Para funcionar legalmente, debes:

- ✓ **Constituir una empresa:** EIRL, SpA o Ltda., según convenga a tu modelo. Puedes hacerlo fácilmente en [www.tuempresaenundia.cl](http://www.tuempresaenundia.cl)
- ✓ **Iniciar actividades** en el Servicio de Impuestos Internos (SII).
- ✓ **Obtener patente comercial** en la municipalidad donde funcionará tu local.
- ✓ **Permiso sanitario** en la SEREMI de Salud correspondiente, cumpliendo normas de higiene y manipulación de alimentos.
- ✓ **Autorización de uso de suelo** en la Dirección de Obras Municipales, para confirmar que puedes instalarte en la ubicación elegida.



### ✓ 3. Requisitos de infraestructura e inocuidad

Chile tiene regulaciones estrictas para proteger la salud de los consumidores. Debes considerar:



- **Plano del local** aprobado por la municipalidad
- Áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos separadas
- Accesos a agua potable y red de alcantarillado
- Espacios bien ventilados e iluminados
- Baños para el personal
- Supervisar la cadena de frío y almacenamiento de insumos

### ✓ 4. Personal y obligaciones laborales

Si contratas trabajadores, debes:



- Inscribirlos en Previred y cumplir con cotizaciones previsionales
- Declarar y pagar las leyes sociales
- Obtener su carnet de manipulador de alimentos
- Capacitar sobre higiene y buenas prácticas

### ✓ 5. Normativas específicas

En el rubro gastronómico aplica normativa complementaria:

- Reglamento sanitario de los alimentos (DS 977/96)
- Ley de etiquetado y publicidad de alimentos (Ley 20.606)
- Ley de consumo responsable de alcohol (si venderás bebidas alcohólicas)
- Ley de inclusión laboral (si tienes más de 100 trabajadores)



**STANDARDS**

### ✓ 6. Promoción y redes sociales

Hoy en día no basta con abrir tu local: debes **darte a conocer**. Te sugiero:

- ☆ Crear redes sociales activas (Instagram, TikTok, Facebook)
- ☆ Pedir reseñas a tus clientes
- ☆ Hacer alianzas con influencers o foodies
- ☆ Ofrecer promociones de apertura
- ☆ Participar en ferias o eventos gastronómicos locales



Emprender en gastronomía en Chile es totalmente posible, pero requiere planificación y cumplir con la normativa. Infórmate, asesórate y construye un negocio sólido que combine sabor, calidad y seguridad para tus clientes.

**¡Mucho éxito en tu proyecto gastronómico!**

**En Asegal B&F podemos asesorarte para cumplir todas las normas de etiquetado y rotulación alimentaria en Chile.**

 [asegalbf@gmail.com](mailto:asegalbf@gmail.com)

 +56 9 4232 7704 - +56 9 9492 8092